



ciasteczka Misie



Autor: **iza_a**
Przepisów: **571** Ocena: **21309**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 200g masła w temperaturze pokojowej
- 230g mąki
- 1 żółtko
- 30g ciemnego kakao
- 100g cukru pudru
- 1/2 łyżeczki esencji waniliowej
- czekolada, lukier do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Miękkie masło ucieramy dokładnie w misce, wsypujemy cukier puder i dalej ucieramy ok 2 minuty.
Dodajemy żółtko, esencję waniliową. Na końcu dodajemy mąkę i mieszamy chwilę mikserem, a następnie zagniatamy rękoma ciasto; jest bardzo miękkie ale takie ma być.
- 2 Dzielimy na dwie części i do jednej dodajemy kakao. Zawijamy osobno w folię spożywczą* i wkładamy na około godzinę do lodówki. Po tym czasie należy podsypując mąką rozwałkować na grubość ok 2-3mm
- 3 Z ciasta ciemnego wycinamy kółka szklanką a z jasnego np kieliszkiem 2/1 na jedno duże kółko dwa małe.
Duże koła układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, nakładamy jasny pyszczyk, a drugi mały przekrawamy nożem i nakładamy uszy**
Ciasteczka pieczemy w nagrzanym piekarniku do 170st w termoobiegu około 8-10 minut.
- 4 Kiedy ostygną robimy oczy z lukru i bużkę z czekolady roztopionej w kąpieli wodnej. Oczy też można zrobić z białej czekolady.

lukier: 4 łyżeczki cukru pudru utrzeć z odrobiną śmietany dosłownie na czubku łyżeczki; lukier musi być gęsty żeby się nie rozpuścił.

- 5 * ponieważ ciasto szybko się nagrzewa i lepi strasznie ja po wyrobieniu od razu rozwałkowałam między dwoma pergaminami na 2-3mm i wstawiłam takie właśnie do lodówki na godzinę

** uszy polecam nałożyć 1-2 mm na ciemne ciasto bo jeśli tylko dołożymy to mogą szybko odpaść

Twoje notatki do przepisu: